

**ALB-GOLD setzt auf regionalen Hartweizen**

Hartweizen ist das Getreide No. 1 für die Herstellung von Teigwaren. Es besitzt einen hohen Proteingehalt und hat eine große Glasigkeit. Außerdem ist der Anteil an Gelbpigmenten im Hartweizen sehr hoch. Diese Eigenschaften sind bei der Nudelherstellung besonders wichtig. Denn sie sorgen dafür, dass Spätzle und Nudeln ihre Form behalten, eine schöne gelbe Farbe sowie den entsprechenden Biss haben.

Nur leider wächst bisher sehr wenig Hartweizen in Deutschland. Er liebt die Sonne und Trockenheit, wie sie beispielsweise im Mittelmeerraum Zuhause ist. Alb-Gold Teigwaren fördert seit Jahren den Anbau von Hartweizen in Deutschland. Er sichert den Nachschub und wirkt sich außerdem positiv auf die Ökobilanz der Spätzle und Nudeln aus. Außerdem fördert dieses Projekt die regionale Wertschöpfung, schafft Arbeitsplätze und sorgt für Nachvollziehbarkeit vom Feld bis auf den Teller. Die Landwirte, die Hartweizen für Alb-Gold anbauen, leisten eine wichtige Pionierarbeit. Denn laut einer Studie der Uni Hohenheim stammen derzeit lediglich 15 Prozent des Getreides für die Nudelherstellung aus Deutschland. Vor allem Regionen in denen Wein wächst und die schnell erwärmende Böden haben bieten sich für den Anbau an. Dies trifft auf den Oberrheingraben, Teile Hessens und der Pfalz, Franken oder auch auf Gebiete in Ostdeutschland zu. „Wir haben außerdem einen Biolandwirt auf der Schwäbischen Alb, der für uns Hartweizen anbaut“, erklärt André Freidler aus der Geschäftsleitung des Familienunternehmens. Das karge Mittelgebirge bietet sich nicht gerade für den Hartweizenanbau an. Standortangepasste Sorten sollen hier zielführend sein und der Klimawandel trägt ebenfalls einen Teil zu den wachsenden Erfolgsaussichten bei. Auch in diesem Jahr konnte gute Hartweizen geerntet werden, der als Vollkornvariante unter dem Namen „Alb-Schätzle“ zu ganz speziellen schwäbischen Spätzle und Nudeln verarbeitet und in die Regionalvermarktung gehen wird.

„Wenn Landwirte, Mühlen und auch wir als Hersteller profitieren können, dann wird ein solches Projekt erfolgreich“, so der Jungunternehmer weiter. Vor allem den offenen und fairen Umgang innerhalb den Partnern schätzt er sehr. Kurzfristig kann regional sicher nur ein kleiner Prozentsatz an Hartweizen auf der Alb angebaut werden. Freidler denkt in längeren Perioden und ist guter Dinge, dass der Anteil stetig ausgebaut werden kann. Dann werden die Bauern auch mittel- bis langfristig Hartweizen mit fairen Anbauverträgen kultivieren und so den Nudelrohstoff aus Deutschland sichern.



In diesem Jahr konnte im Rheintal eine ausgezeichnete Ernte eingefahren werden. Sowohl Qualität, als auch Quantität haben die Erwartungen aller übertroffen. Insgesamt wurden 1200 Tonnen Getreide geerntet. Sicherlich hat die geradezu ideale Witterung einen großen Teil zum guten Ergebnis beigetragen. Aber auch die Erfahrungen der Landwirte, der gegenseitige Austausch unter allen Beteiligten, die gute Anbauberatung vor Ort und verlässliche Partner schaffen eine fruchtbare Basis. Für das schwäbische Unternehmen als Hersteller hochwertigster Lebensmittel, sind Transparenz, Nachvollziehbarkeit und gegenseitiges Vertrauen wichtige Bausteine der Firmenphilosophie. In den Regional-Projekten werden sie gelebt und fördern faire, regionale und damit sinnvolle Wirtschaftskreisläufe. [www.hartweizen.alb-gold.de](http://www.hartweizen.alb-gold.de)

*\*Abdruck honorarfrei. Um ein Belegexemplar wird gebeten.*

*Kontakt:*

*ALB-GOLD Teigwaren GmbH  
Marketing + PR | Matthias Klumpp  
Im Grindel 1 | D-72818 Trochtelfingen  
[m.klumpp@alb-gold.de](mailto:m.klumpp@alb-gold.de) | Tel: +49-7124-92 91 113*